

RÉVEILLON DE NOËL

LE CERCLE DE MONTAIGN&

LE FOIE GRAS

Marbré, baies roses & gelée Saint-Emilion

DUCK FOIE GRAS

Marbled, pink peppercorns & Saint-Emilion jelly

LE HOMARD BLEU

En raviole, radis & bouillon aux feuilles de sakura

BLUE LOBSTER

In a raviolo, radish & sakura leaf broth

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Gnocchi au panais, purée de persil fumé & sauce à la vanille

SCALLOPS

Parsnip gnocchi, smoked parsley purée & vanilla sauce

LA PINTADE CHAPONÉE

Farci à la truffe, pressé de pomme de terre & jus de volaille aux olives noires

CAPON-STYLE GUINEA FOWL

Stuffed with truffle, potato press & poultry jus with black olives

BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ PAR NOS SOINS

Condiment Sauternes & mesclun

HOUSE-TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN

Sauternes condiment & mesclun



LE ICHANG LEMON

Confit & givré à la vodka Pyla

ICHANG LEMON

Confit & Pyla vodka granita

LE CHOCOLAT 70 %

En dentelle & crème glacée au marron fumé

70% CHOCOLATE

Chocolate lace & smoked chestnut ice cream

Menu unique au tarif de 165€ par personne.

Exclusive menu priced at €165 per person.

Prix net, service compris. / Net price, service included.

